



# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 6 novembre 2023 au 5 janvier 2024

## Voyage en Scandinavie



lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
Taboulé oriental à la semoule bio	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade Iceberg à l'emmental	Céleri bio rémoulade	Salade de pommes de terre au saumon fumé façon Kallax
Rôti de dinde à la crème	Gratin de pâtes bio	Beignets de poisson sœe tartare	Rôti de porc label rouge	Boulettes au boeuf sauce aux aïroles "Kottbullar"
Haricots verts bio persillés	au fromage	Epinards bio à la béchamel	Lentilles bio au jus	Gulrotter (Carottes Bio persillées)
Buche de chèvre local cendré de la laiterie Jacquin	Petit Moulé	Coulommiers	Tomme grise	Gâteau à la Cannelle
Pomme locale	Compote de pommes bio	Banane Bio	Yaourt aromatisé	et sa crème

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées bio et panais vinaigrette	Potage de légumes bio	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Salade de blé bio carnaval
Poisson pané MSC et sauce mayonnaise	Sauté de dinde label BBC sauce kebab	Mijoté de porc local aux olives	Lasagnes à la bolognaise au boeuf bio maison	Nuggets végétariens
Pommes vapeur locales	Brocolis persillés	Lentilles bio au jus	Edam bio	Chou fleur persillé
Brie	Petit Cotentin	Camembert bio	Compote pomme banane	Yaourt nature sucré
Poire locale	Flan nappé caramel	Liégeois au chocolat		Pomme locale

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
Carottes râpées bio vinaigrette	Potage potiron bio	Chou blanc local au maïs	Pâté de campagne et cornichons	Salade de pâtes locales Marco Polo
Saucisse fumée	Dahl de lentilles bio	Hachis	Marmite de colin MSC et moules sauce nantua	Rôti de dinde au romarin
Purée de céleri	Riz créole bio	Parmentier	Epinards et pommes de terre béchamel	Ratatouille
Vache qui rit	Camembert bio	Petit Moulé	Buchette de lait mélangé	Cantal AOP
Petits suisses sucrés	Orange bio	Smoothie gourmand aux fruits	Poire locale	Mousse au chocolat

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
Batavia locale et vinaigrette	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Chou rouge local vinaigrette
Brandade	Rôti de porc label Rouge	Blanquette de dinde locale certifiée	Rôti de boeuf charolais et ketchup	Colombo de pois chiches
de thon et colin MSC	Petits pois à la crème	Printanière de légumes	Carottes bio persillées	Riz bio créole
Gouda	Chantailou	Brie	Vache qui rit	Petit suisse sucré
Yaourt aromatisé	Pomme locale	Riz au lait maison	Clémentines	Compote de pommes bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
Carottes bio locales râpées vinaigrette	Betteraves locales bio vinaigrette	Salade Iceberg locale vinaigrette	Potage poireaux pommes de terre	Chou blanc local vinaigrette
Sauté de dinde certifié sauce curry	Parmentier végétarien (lentilles bio)	Lasagnes	Cordon bleu	Colin MSC sauce citron
Haricots verts bio persillés	à la purée de potiron	à la bolognaise	Jeunes carottes au beurre	Coquillettes bio
Petit cotentin nature	Camembert bio	Carré de l'est	Saint nectaire AOP	Crème anglaise locale
Crème dessert vanille	Compote pomme fraise	Poire locale	Clémentines	Gâteau aux pépites de chocolat

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
Salade fermière (blé, maïs, poulet)	Céleri rémoulade	Potage de légumes bio	Salade iceberg locale et croûtons	Chou rouge local à la mimolette
Poisson pané MSC et citron	Flan au fromage maison	Couscous Poulet	Chili con carne	Rôti de porc label Rouge sauce dijonnaise
Purée de chou fleur	Frites et ketchup	Légumes couscous et semoule bio	et riz	Printanière de légumes
Brie	Chantailou	Saint Paulin	Yaourt nature sucré	Vache qui rit bio
Kiwi	Clémentines	Orange Global Gap	Compote pomme abricot	Flan nappé caramel

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
Carottes râpées bio locales vinaigrette	Potage de potimarron bio	Macédoine mayonnaise	Betteraves bio vinaigrette	Perles de pâtes au saumon fumé vinaigrette aux agrumes
Nuggets de volaille	Tarte aux légumes	Saucisse de Strasbourg	Brandade	Sauté de dinde label certifié aux marrons et pain d'épices
Gratin de navets et pommes de terre	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Lentilles locales bio au jus	de thon et colin MSC	Pommes duchesse
Petit tréo de la laiterie de Montoire (local)	Chanteneige	Tendre bleu	Camembert	Clémentines
compote de pommes bio	Yaourt aromatisé	Poire	Pomme bio	Bûche Chocolat noisette

lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
Férié	Salade iceberg locale au maïs	Pomelos et son sucre	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betterave bio vinaigrette
	Tortis bio	Emincé de dinde au jus	Tarte au fromage	Poisson pané MSC et son citron
	sauce bolognaise de boeuf	Beignets de chou fleur	Salade batavia locale	Purée de pommes de terre
	Petit moulé ail et fines herbes	Vache picon	Fromage blanc sucré	Fromage
	Orange	Yaourt aromatisé bio	Pomme	Clémentines

lundi 01 janvier	mardi 02 janvier	mercredi 03 janvier	jeudi 04 janvier	vendredi 05 janvier
Férié	Macédoine mayonnaise	Potage potiron	Salade Iceberg locale et vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette
	Steak haché sauce tomate	Boulettes végétariennes sauce orientale	Cordon bleu	Saucisse fumée
	Pommes Rosti	Semoule bio	Ratatouille	Coquillettes bio
	Petit cotentin	Chantailou	Buchette de lait mélangée	Emmental râpé
	Mousse au chocolat	Poire	Eclair au chocolat	Clémentines

